

Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Mittwoch den 01.11. – Feiertag Allerheiligen

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce

glutenfreie Spaghetti
laktosefreie Lachs-Dill-Sauce d, g, i

Donnerstag den 02.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis

Putenbrust
laktose- und glutenfreie Bratensauce
Zucchini-Gemüse
Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten-und laktosefrei g
Polentataler g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Freitag den 03.11.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln**

Rindswurst
Tomaten-Curry-Sauce i
kleine Kartoffeln I

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker**

laktosefreier Milchreis g
Rote Grütze 0,1kg EW Verp
Zimt und Zucker 0,02kg EW Verp

Samstag den 04.11.

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffel-Gemüseauflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing**

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Bechamelsauce g, i
Salat
Essig-Öl-Dressing j, l

Sonntag den 05.11.

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und glutenfreien Pasta**

Laktosefreies Rindergeschnetzeltes g
glutenfreie Pasta
Laktosefreies Blumenkohlgemüse g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Montag den 06.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit: Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Geflügelgyros
Bio-Reis
Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Ratatouillegemüse i, l

Dienstag den 07.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa

Pochiertes Hokifilet d
Senfsauce auf Sojabasis f, i, j, l
gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse
Bio-Quinoa

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree g, l
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei g

Mittwoch den 08.11.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute

glutenfreie Spaghetti
gluten- und laktosefreie Carbonarasauce
mit Putenschinken g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit: Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

Chili sin Carne i
Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp g
Bio-Reis



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Donnerstag den 09.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot

Kartoffelsuppe mit Rindswurstchen milchfrei i
glutenfreie Brotscheibe f

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

glutenfreie Pasta
laktosefreier Rahmspinat g

Freitag den 10.11.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis

Hühnerfrikassee gluten- und laktosefrei g
Erbsengemüse laktosefrei g
Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln l
Weiße Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht
Spiegelei c

Samstag den 11.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit: Nudelpfanne mit Champignons und Tomaten

gluten- und laktosefreie Nudelpfanne mit Gemüse l
Tomatensauce i

Sonntag den 12.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hähnchenbrust mit Bratensauce, dazu Gemüse und Bio-Reis

Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht
laktose- und glutenfreie Bratensauce
Blumenkohl-Brokkoli-Möhren Gemüse laktosefrei g
Bio-Reis



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Montag den 13.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta

glutenfreie Pasta
Gulasch vom Rind glutenfrei

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln
in Kokossauce i
Bio-Basmatireis

Dienstag den 14.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse, (dazu Schmand-Dip)

Paellareis mit Hähnchen
Laktosefreier Schmand 0,05 kg EW Verp g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei g, i
Polentataler g

Mittwoch den 15.11.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln

Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht
kleine Kartoffeln I
laktosefreier Rahmspinat g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)

glutenfreie Pasta
Basilikumsauce (Soja) f, i



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Donnerstag den 16.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind

glutenfreie Spaghetti
Bolognese Sauce (Rind) i

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel g
Vanillesauce laktosefrei 0,08kg EW Verp c, g

Freitag den 17.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln

Hähnchenschenkel
laktose- und glutenfreie Bratensauce
Erbsengemüse milchfrei
kleine Kartoffeln I

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse, dazu Tomatensauce

Bio-Quinoa
Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse
Tomatensauce i

Samstag den 18.11.

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Rösti mit Kräuterquark, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Rösti
laktosefreier Kräuterquark g
Salat
Essig-Öl-Dressing j, l

Sonntag den 19.11.

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Schweinerückensteak mit Champignonsauce und glutenfreien Fusilli, dazu Blumenkohl

Schweinerückensteak natur
Champignonsauce gluten- und laktosefrei g
glutenfreie Fusilli
Blumenkohl g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Montag den 20.11.

Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:

Cevapcici mit Djuvec-Reis

Cevapcici (Rind) a, a1

Djuvec-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti

Tomatensauce i

Dienstag den 21.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis

Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht

Curry-Sauce i

Brokkoli milchfrei für das Allergiegericht

Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei c, g, l

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp g, i

Mittwoch den 22.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta

glutenfreie Pasta

Haschee (Rind)

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros f, i

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Donnerstag den 23.11.

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

Vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhengemüse, dazu kleine Kartoffeln

Samosas a, a1, f
gluten- und laktosefreie Kräutersauce g, i
gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse g
kleine Kartoffeln l

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbseneintopf i
Glutenfreies Brötchen c

Freitag den 24.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis

Pochiertes Hokifilet d
Asiatisches Gemüse f
Bio-Basmatireis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauce i

Samstag den 25.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Pochiertes Hokifilet mit Zitronensauce (Soja), dazu Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing

Pochiertes Hokifilet d
Zitronensauce auf Sojabasis f, i
Salzkartoffeln l
Salat
Essig-Öl-Dressing j, l

Sonntag den 26.11.

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Geflügelragout in Tomaten-Erbsensauce, dazu Bio-Reis

Geflügelragout in Tomatensauce mit Erbsen i
Bio-Reis



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Montag den 27.11.

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce**

glutenfreie Spaghetti
laktosefreie Lachs-Dill-Sauce d, g, i

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

kleine Kartoffeln I
Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

Dienstag den 28.11.

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis**

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze
gluten- und laktosefrei g
Bio-Basmatireis
Grüne Bohnen

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)**

glutenfreie Pasta
Tomatensauce mit Erbsen und Paprika i
Parmesan 0,02kg EW Verp c, g

Mittwoch den 29.11.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:
Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen**

Chili con Carne (Rind) i
Glutenfreies Brötchen c

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

kleine Kartoffeln I
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp g



MaierSchwabens GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Donnerstag den 30.11.

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis**

Putenbrust
laktose- und glutenfreie Bratensauce
Zucchini-Gemüse
Bio-Reis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Drei Polentataler mit Champignonrahm**

Champignonsauce gluten-und laktosefrei g
Polentataler g



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung

Allergie-Speiseplan Heime

November 2023



Zusatzblatt

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

Folgende Allergene sind in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse | i enthält Sellerie |
| a1 enthält Weizen | h Schalenfrüchte/Nüsse | j enthält Senf |
| a2 enthält Roggen | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| a3 enthält Gerste | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| a4 enthält Hafer | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| a5 enthält Dinkel | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| a6 enthält Kamut | h5 enthält Pekannuss | |
| b enthält Krebstiere | h6 enthält Paranuss | |
| c enthält Eier | h7 enthält Pistazie | |
| d enthält Fisch | h8 enthält Macadamianuss | |
| e enthält Erdnuss | | |
| f enthält Soja | | |



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 968060
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Die in unseren Speisen enthaltenen deklarationspflichtigen Stoffe können Sie dem Zusatzblatt (letzte Seite) entnehmen.
DGE- Zertifiziert bei Direktlieferung